

<i>Nos salades</i>	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
❖ <i>Salade de mâche aux copeaux de parmesan et magret fumé</i>	7.50€	15€
❖ <i>Salade de mesclun Terre & Mer (foie gras, saumon fumé...)</i>	14.50€	27€
❖ <i>Crottins de chèvre chauds, rôtis au miel de la Vallée et sa salade</i>	11€	17€
❖ <i>Salade gourmande aux deux foies gras de canard, chaud et froid au vinaigre de balsamique (15 min de préparation)</i>	16€	31€

Nos entrées froides

❖ <i>Rillettes de haddock aux herbes fines et ses toasts</i>		6.50€
❖ <i>Tartare de saumon aux herbes fines et carpaccio de Saint Jacques aux fruits de la passion</i>		15.50€
❖ <i>Chiffonnade d'endives au haddock mariné, à la graine de moutarde à l'ancienne</i>		7.50€
❖ <i>Carpaccio de saumon d'Ecosse fumé maison et ses blinis</i>		13.50€
❖ <i>Lobe de foie gras de canard au spéculoos et chutney de fruits</i>		14.50€

Nos entrées chaudes (~15min de préparation)

❖ <i>Cassolette de lentilles vertes au vinaigre de Xérès et saucisse de Morteau (entrée tiède)</i>		7.50€
❖ <i>Cassolette de champignons des bois gratinés au Munster</i>		11.50€
❖ <i>Petite cocotte d'escargots gros gris fermiers aux champignons des bois (ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe)</i>		12.50€
❖ <i>Os à moelle gouttière, gratinés à la fleur de sel</i>		
	un os : 6.50€	deux os : 13.50€
❖ <i>Demí camembert rôti et sa chapelure d'automne</i>		9.50€

Nos Poissons



Tout changement de garniture sera facturé 4€

- ❖ *Tournedos de saumon d'Ecosse cuit plancha beurre rouge, bouquetière de légumes* 18.50€
- ❖ *Dos de cabillaud braisé au coulis de langoustine sur fondue de poireaux* 21.50€
- ❖ *Belle sole meunière et ses pommes anglaises* 24.50€
- ❖ *Noix de Saint Jacques simplement rôties aux champignons des bois* 26.50€

Selon Arrivage

Nos viandes



Tout changement de garniture sera facturé 4€

- ❖ *Fameuse tête et langue de veau et ses légumes, sauce gribiche* 21.50€
- ❖ *Cocotte de rognons de veau aux champignons, sauce Porto* 16.50€
- ❖ *Escalope de foie gras de canard chaud, pain d'épices et fruits de saison* 27.50€
- ❖ *Cœur de rumsteck poêlé au poivre mignonette et son gratin dauphinois* 18.50€
- ❖ *Contre filet Normand ~400g, BMH et ses frites fraîches* 26.50€
- ❖ *Jarret demi sel OÙ Cuisse de canard confite sur lit de choucroute* 14.50€
- ❖ *Magret de canard rôti, jus au foie gras et son écrasé de pommes de terre aux cèpes confits* 19.50€
- ❖ *Poêlée de ris de veau sauce morilles, légumes du moment* 26.50€
- ❖ *Marmite de sauté de cerf à l'ancienne et ses légumes* 24.50€

Selon Arrivage

Selon Arrivage

Notre assiette végétarienne

- ❖ *Farandole de légumes de saison, salade, gratin ou frites* 16.50€

Nos fromages

- ❖ *Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 6.50€
- ❖ *Trio de fromages Picards avec salade panachée à l'huile de noix* 10.50€

Nos desserts

- ❖ *Tulipe de fruits à la crème mascarpone au miel de la Vallée* 8.50€
- ❖ *Baba au rhum crème fouettée et ses fruits frais* 8.50€
- ❖ *Poire pochée au vin épicié, sorbet cassis* 7.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat*
Un chou 4.50€ deux choux : 6.50€ trois choux : 8.50€
- ❖ *Amer au chocolat Valrhona et son coulis* 6.50€
- ❖ *Trio de crèmes brûlées maison* 6.00€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 6.50€
- ❖ *Moelleux au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 6.50€
- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises* 7.50€
- ❖ *Fromage blanc campagnard et son coulis fruits rouges* 5.50€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

- ❖ *Sorbets et glaces traditionnels*
Une boule : 2.50€ deux boules : 5€ trois boules : 7.50€

Supplément chantilly maison 1,50€

Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, cerise, mangue, citron, cassis

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, menthe chocolat, pistache

- ❖ *Sorbets alcoolisés* (3 boules + digestif) 10.50€

Trou Normand ou Colonel ou Poire William

- ❖ *Desserts Glacés* (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat) 9.50€

Coupe glace cerises Amarena ou Café/Chocolat liégeois

